



LES ENTRÉES

Les huîtres (3 pièces)	- La papillon de marennes n°5	CHF 12
	- La fine de claire n°3	CHF 18
	- La gillardeau n°3	CHF 21
Les crevettes de Madagascar		CHF 25
Le Caviar - Osciètre de la maison Prunier	30g	CHF 75
	50g	CHF 125
Les rillettes de poisson		CHF 22
Le carpaccio de daurade		CHF 28
<i>avec sauce méditerranéenne, fleur de câpres et sel Maldon</i>		
La Salade « Chez Pitch »		CHF 22
<i>Queues d'écrevisses, sucrose, carotte violette, oignon rouge caramélisé, tomates multicolores et crème d'avocat</i>		
Les œufs mayonnaise sur leur lit de sucrose		CHF 16

LES PLATS

Les fameux filets de perches	CHF 48
<i>servis avec salade verte, pommes allumettes et sauce tartare maison</i>	
Le pavé de saumon cuit au four	CHF 42
<i>crème de safran, épinards, ail et fenouil mariné</i>	
Les gambas rouges Mazara Del Vallo à l'ail	CHF 55
<i>flambées au pastis et bisque de homard</i>	
Le Risotto Acquarello	CHF 34
<i>au safran Persan et parmesan Reggiano</i>	



LES POISSON ENTIERS

Le bar en croûte de sel ou à la sicilienne pour deux CHF 60 / personne

Le poisson du jour selon arrivage prix du marché
servi grillé ou poché

Servi avec un pommes allumettes maison ou pommes au four

LES VIANDES

Le filet de bœuf (200g) CHF 48
carottes violettes, crème de brocoli, sauce demi-glace au vinaigre balsamique

Tagliata de bœuf CHF 48
roquette, tomates et copeaux de parmesan, vinaigre balsamique

Chateaubriand pour deux CHF 58 / personne
sauce béarnaise ou demi-glace au vinaigre balsamique

Servi avec un pommes allumettes maison ou pommes au four

LES GARNITURES

Salade verte CHF 6

Légumes de saison CHF 10

LES DESSERTS

Le flan au caramel à la découpe CHF 14

L'île flottante et sa crème anglaise CHF 13

La mousse au chocolat CHF 12

La tarte aux fruits de saison CHF 14

Sorbets et glaces la boule CHF 4

Citron vert, Abricot, Fraise, Chocolat

Vanille Bourbon, Fraise, Chocolat, Café